



## Роловано пилешко со тиквички и кашкавал

Вкусен ролат од пилешки стек, полнет со фил од тиквички и кашкавал. За комплетен оброк, го дополниме со сос од печурки, димено месо и зачини.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

- 700 грама (4 парчиња) пилешки стек
- 1 поголема тиквичка
- 1 кромид
- 100 грама мек кашкавал (или Моцарела)
- 200 грама димено каре
- зачини, магнонос, сол и бибер

### За ПОХУВАЊЕ ќе ви треба:

- 2 јајца
- 100 грама лебни трошки
- 50 грама бадеми

### За СОС ќе ви треба:

- 125 грама сечкани печурки
- 50 грама димено каре
- 125 мл неутрална павлака
- магнонос, оригано и мешан зачин

### Чекор 1

Стековите исчукајте ги убаво од двете страни и зачинете ги.

За подготовка на филот најпрво исечкајте ги ситно тиквичката, кромидот месото и кашкавалот. Потоа пропржете ги во тава, за да се спојат вкусовите.

### Чекор 2

Исечкајте бадеми и измешајте ги со презлата.

Секој стек наполнете го со филот, замотајте го и зацврстете го со помош на чепкалки. Потоа, извалкајте го во јајце, па во презлата со бадеми и наредете ги во тавата за печење.

Печете ги 15 минути на 200 степени, па 15 минути на 180 степени.

### Чекор 3

Додека месото се пече, пригответе го сосот. Печурките и дименото каре ситно исечкајте ги, запржете ги, па додадете ја павлаката за готвење.

Промешајте и додадете ги зачините. Гответе го кратко додека да се згусне.



#### Чекор 4

Сервирајте го секое парче пилешки ролат на чинија, со сосот од страна.

#### Совет

Оваа комбинација на ролат од месо и сос се надополнува одлично, па сигурно ќе сакате да ја подготвите за вашиот семеен ручек.

#### Користени производи:



Тава за пржење



Ростер тава



Универзален нож



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)